

GLI SPUMANTI

La normativa definisce spumante naturale il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto, di vino da tavola o di vino di qualità prodotto in regioni determinate, quando si ha uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione con una sovrappressione non inferiore alle tre atmosfere ed una gradazione minima effettiva al consumo di 9,5 gradi.

I metodi più impiegati sono il Metodo Classico e il Martinetti o Charmat.

Il primo prevede la rifermentazione del vino base in bottiglia mentre nel secondo avviene in grandi recipienti detti autoclavi. Esistono anche gli spumanti artificiali dove l'anidride carbonica non viene prodotta per rifermentazione ma solo per addizione di questo gas a bassa temperatura (0-5) e pressione elevata condizioni che ne favoriscono la solubilizzazione nel vino: il perlage grossolano, il profumo semplice e limitato rendono questi spumanti di qualità inferiore rispetto a quelli naturali.

Sono molte le uve che possono dare ottimi risultati nella spumantizzazione e sono scelte in base al risultato che si vuole ottenere.

Le uve aromatiche sono ideali per la produzione degli spumanti dolci (Moscato, Malvasia, Brachetto). Questi spumanti sono elaborati con il metodo Charmat che premia la loro profumata spontaneità. Il sistema è impiegato anche per la produzione di buona parte di spumanti secchi utilizzando anche delle uve che rappresentano la base di quelli elaborati con il metodo classico. L'esperienza internazionale ha dimostrato che i vitigni più adatti per produrre bollicine con il metodo classico sono soprattutto Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco, oltre a Pinot meunier (usato solo per lo champagne), Pinot grigio e Riesling.

Il Pinot nero è vinificato in bianco per la realizzazione di spumanti in purezza e di molte cuvée alle quali regala nerbo e corpo persistenza e struttura. In Italia c'è soprattutto in Oltrepò Pavese Valle d'Aosta Trentino Alto Adige.

Lo Chardonnay è il vitigno più impiegato in spumantizzazione; anche questo usato spesso come monovitigno. Buona struttura ed acidità ma soprattutto eleganza e finezza sono le doti di queste uve che riescono ad esprimersi ad alti livelli nelle più varie condizioni pedoclimatiche.

Il Pinot Bianco ha invece aromi tenui buon grado di acidità e struttura delicata così come il Pinot grigio che è diffuso soprattutto in Svizzera e Germania (Ruländer). Ci sono anche altri vitigni impiegati per produrre spumanti metodo classico in altre parti d'Italia ma sono in minore quantità

SPUMANTE METODO CLASSICO

In Italia i primi spumanti metodo classico sono prodotti accingendo alle tecniche per produrre lo champagne infatti si poteva chiamare metodo champenois (nel 1860)

Nel 1975 per tutelare l'immagine della produzione dello spumante metodo classico si è costituito uno statuto speciale e come Champagne se è per i vini della Champagne Cava per gli spumanti spagnoli diventa Franciacorta per le bollicine prodotte nella zona omonima. Successivamente venne depositato anche il nome Trento che fa riferimento alla zona del Trentino.

Il metodo della rifermentazione in bottiglia è quello che consente di elaborare le bollicine più pregiate. Naturalmente si deve partire da vini base di qualità ottenuti da vitigni adatti che dopo la presa di spuma vengano affinati a contatto con il lieviti per tutto il tempo necessario affinché sviluppino aromi e sapori migliori e perfezionino il loro raffinato equilibrio. Colori che sfumano dal paglierino al dorato, profumi intensi e complessi che ricordano il lievito o il pane fresco, la crosta di pane o il pane tostato

i fiori bianchi o gialli, la frutta fresca o secca, le brioche o i biscotti. Catenelle di bollicine lo rendono brillante e ne vivacizzano i profumi e i sapori. Tutto questo è possibile solo partendo da un buon vino base. Fatta la vendemmia e trasportati i grappoli in cantina si avrà una pressatura

soffice e progressiva. Il mosto è immediatamente raffreddato e raccolto in tini d'acciaio inox dove avviene la prima decantazione per gravità che elimina le particelle più grossolane. Stabilizzato con una piccola dose di anidride solforosa è travasato in un secondo tino nel quale si è preparata una base di lieviti (pied de cuvee) per innescare correttamente la prima fermentazione alcolica che lo trasformerà in vino base. Questa prima fermentazione lenta e regolare durerà circa un mese ed è fatta in genere in contenitori in acciaio.

I vini fermi ottenuti sono conservati a bassa temperatura (-3) per stabilizzarli ed evitare ossidazioni. A questo punto dai vini basi si procederà ad una seconda fermentazione in bottiglia così da ottenere lo spumante. Si farà l'assemblaggio di vini base e si arriverà ad una cuvee definitiva da vini base di varie annate e in questo caso si farà l'affinamento sui lieviti in genere per 2-3 anni. Se invece si farà uno spumante a partire da uve della stessa vendemmia si otterrà uno spumante millesimato e l'anno di vendemmia sarà dichiarato in etichetta. Normalmente in questo caso la qualità è migliore e lo spumante riposa sui lieviti in cantina per 4- 5 anni alcuni anche 7-8 prima della sboccatura. Il più delle volte le cuvee sono ottenute da uve a bacca bianca e anche nera mentre nel caso di uve solo a bacca bianca si avrà uno spumante definito blanc de blancs (Saten).

Preparata la Cuvee lentamente inizia la formazione delle bollicine grazie all'aggiunta della liquer de tirage, miscela di vino con una precisa quantità di zucchero di canna lieviti e sostanze minerali. Dopo aver controllato che la liquer de tirage sia perfettamente amalgamata si procede all'imbottigliamento nelle classiche bottiglie champagnotte e alla tappazione con dei tappi a corona dove sotto di esso sarà inserito un cilindretto di plastica perché si accumulino le fecce. Nell'arco di sei mesi i lieviti trasformeranno tutto lo zucchero disponibile e continueranno a migliorare la qualità dello spumante. I disciplinari di produzione prevedono un minimo di 18 mesi di permanenza sui lieviti per le cuvee e 24 mesi per i millesimati, anche se la maggior parte dei produttori prolungano a 24 e 36 mesi. Quando si ritiene che lo spumante abbia quasi concluso l'affinamento sui lieviti le bottiglie sono sistemate su delle pupitre e si effettuerà il remuage con rotazioni e scuotimenti delle bottiglie così da provocare il distacco dei lieviti dalle pareti e fare in modo che le fecce si concentrino sul tappo. Oggi si fa il remuage meccanico in cestoni metallici. Si arriverà ad avere le bottiglie in posizione capovolte per poi passare alla sboccatura. Il collo della bottiglia verrà immerso in una soluzione satura di sali ad una bassissima temperatura (-28-30) con il tappo rivolto verso il basso dopodiché si formeranno dei cilindretti di ghiaccio che avranno inglobato tutte le fecce stappando il tappo a corona la pressione farà in modo che questo sia espulso. A questo punto prima di tapparlo con il classico tappo a fungo si effettuerà l'aggiunta di sciroppo di dosaggio o liquer d'expédition. Ogni produttore ha una amalgama segreta che darà la caratteristica personale per ogni azienda (zucchero di canna, vino più o meno invecchiato). Se non si effettua nessun dosaggio è detto PAS DOSE'.

Le bottiglie verranno anche un po' rabboccate perché abbiano tutte lo stesso livello.

Prima di essere vendute le bottiglie sono normalmente conservate per alcuni mesi in cantina così da sposarsi perfettamente con il liquer d'expédition.

Gli spumanti dovrebbero essere consumati nell'arco di 12-24 mesi dalla sboccatura perché possano conservare la loro freschezza.

IL METODO MARTINOTTI O CHARMAT

Rapido ed efficace questo metodo permette di ottenere spumanti che mantengano l'aromaticità e le caratteristiche delle uve impiegate.

La rifermentazione in autoclave ha in genere colori più tenui ma profumi più vivaci e fragranti il sapore più fresco e meno strutturato ma il perlage meno elegante e persistente di uno spumante metodo classico. Verrà fatto anche in questo caso un assemblaggio di vini base e dopo una chiarificazione e filtrazione per avere un prodotto pronto per la presa di spuma. Nell'autoclave dove sarà realizzata la seconda fermentazione ci sarà l'aggiunta di lieviti selezionati con l'aggiunta di zuccheri e sali minerali per favorirne lo sviluppo e l'attività.

Le autoclavi sono in acciaio e normalmente la fermentazione è rapida. La normativa vuole che comunque la permanenza sui lieviti non sia inferiore a 30 giorni o ad 80 giorni per gli spumanti di qualità. Comunque fra la rifermentazione e la commercializzazione devono passare almeno 6 mesi. Qualche produttore per avere uno spumante più ricco di profumi e caratteristiche prolunga la permanenza sui lieviti (charmat lungo).

Ottenute le caratteristiche desiderate lo spumante viene trasferito in un'altra autoclave e stabilizzato a temperatura di refrigerazione per poi infine essere imbottigliato e tappato in condizioni isobariche (di sovrappressione)

Tranne pochissimi casi gli spumanti dolci sono fatti con il metodo charmat che fa risaltare i freschi e piacevoli aromi primari. La produzione degli spumanti dolci è molto accurata. Il mosto ottenuto dalle uve dopo essere chiarificato, solfitato ed illimpidito viene travasato in grandi vasche refrigerate dove tenderebbe ad iniziare la fermentazione. Per evitare spiacevoli sorprese si deve filtrare più volte per rendere il mosto infermentescibile anche se ricco di zuccheri.

A circa tre mesi dalla vendemmia questo mosto-vino è stabilizzato a basse temperature (-5). Dopo un riposo di alcune settimane si realizza un'altra filtrazione per poi passare alla seconda fase di rifermentazione in autoclave con i lieviti per circa 30 giorni; si procederà poi ad un raffreddamento a -4° per bloccare l'azione dei lieviti e lasciare un buon residuo zuccherino e ad evitare che in bottiglia gli zuccheri residui possano fermentare lo spumante viene sottoposto ad una filtrazione sterilizzante.

Anche i vini frizzanti bianchi rossi e rosati sono ottenuti con metodo charmat con tempi di fermentazioni più brevi ed una sovrappressione inferiore.

Sono vini da apprezzare per l'accattivante semplicità e le spontanee doti di gioventù.

| SPUMANTE | RESIDUO ZUCCHERINO | g/l |
|----------------------|--------------------|-----|
| Pas Dosè | < 1 | |
| Brut Nature | < 3 | |
| Extra Brut | < 6 | |
| Brut | < 15 | |
| Extra Dry | 12-20 | |
| Sec, Secco o Dry | 18-35 | |
| Demi-sec o Abboccato | 33-50 | |
| Dolce o Doux | > 50 | |